

Entrées Gourmandes ou à partager

Truite façon gravlax	14.00€
Parfumée et marinée aux agrumes et à l'aneth, salade de pommes de terre tièdes, vinaigrette au jus de viande corsé, chantilly à l'orange acidulée	
Œuf mollet pané et frit	12.00€
Sur une mousseline de butternut, espuma de brebis, chips de jambon et noix concassées	
Fricassée de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette	9.50€
Assiette de cochonnailles jambon de Truie, chorizo, lomo	12.00€
La « chiffonnade » de jambon de truie	11.00€
Ravioles de champignons des bois	14.50€
Cuisinée aux échalotes confites et piment d'Espelette, espuma, bouillon de cèpes écrémé, noisettes torréfiées	
Grande salade de Monsieur Jean	18.50€
Confit de canard, gésiers, tomates, magret fumé, xingar, œuf poché, salade verte, pignons de pin, croûtons, oignons frits, Ardi Gasna	

Plats

Poitrine de porc braisée et snackée à la plancha	22.00€
Cromesquis de boudin au piment basque, crème d'ail noir, jus de cuisson, purée de pommes de terre crémeuse au beurre demi-sel	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce vigneronne	24.00€
Bask Burger	18.50€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce Mattin (piquillos, mayo, câpres et cornichons), ventrèche et fromage de Brebis, frites	
Magret de canard à la plancha	23.00€
Panais confits et rôtis au four, poires conférence poêlées, chutney de figues et son jus court	
Cassolette de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Pavé de cabillaud rôti nappé de son jus infusé et crémé aux cèpes	24.00€
Dôme d'épinards farci à la duxelle de champignons des bois	
Légumes croquants à la Thaï (Plat végétarien)	18.00€
Avocat, betteraves crues, carottes, chou chinois, grenade, cébette, coriandre fraîche, noix de cajou torréfiées, fromage frais pané aux graines de lin, tournesol et courge	
Côte de bœuf	pour 2 personnes 65.00 € pour 3 personnes 90.00 €
Supplément frites	3.50€

Fromages et Desserts

Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires	7.00€
Coupe glacée (2 boules)	5.80€
Parfums des <u>glaces</u> : Vanille, Café, Rhum-Raisins, Caramel fleur de sel, Spéculoos, Yaourt Bulgare, Chocolat au lait, Noix de coco, Pistache, Menthe-Chocolat	
Parfums des <u>sorbets</u> : Cassis, Poire, Fraise, Pêche, Framboise, Citron jaune, Abricot	
Mille-feuilles aux fruits de saison,	8.50€
Crème de fruits allégée, gel au citron et fruits rouges	
La gourmandise	9.00€
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, crème glacée à la vanille, Chantilly	
Cigare au chocolat noir et blanc à la cacahuète torréfiée, sur un crumble cacao	8.50€
Café gourmand	7.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Menu des petits (au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson / glace) 8.00 €